Centre Technique des Métiers de la Pâtisserie
PÔLE D'INNOVATION

PÔLE D'INNOVATION artisanat et petites entreprises

MÉMENTO TECHNIQUE N° 5
ETIQUETAGE — GÉNÉRALITÉS

21 Mai 2015

Cadre règlementaire
(principaux textes de référence)

- Règlement UE n°1169-2011 relatif à l'information du consommateur
- Code de la Consommation
- Guide des Bonnes Pratiques d'Etiquetage en Pâtisserie. Version de février 2013
- Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs

La réglementation relative à l'étiquetage des denrées alimentaires a été harmonisée au niveau Européen via l'entrée en vigueur du règlement n° 1169/2011 en décembre 2011, appelé également règlement INCO (Information du Consommateur).

Ce mémento fait le point sur les principales exigences d'étiquetage des produits vendus préemballés ou non, suite à la publication de ce nouveau règlement.

PRÉEMBALLÉ OU NON PRÉEMBALLÉ?

DENRÉES PRÉEMBALLÉES

On entend par denrée préemballée : « *l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou seulement partiellement, mais en tout cas de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification*».

ATTENTION! Ne sont pas considérées comme denrées préemballées :

- Les denrées emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur,
- Les denrées préemballées en vue de leur vente immédiate,
- Les ballotins de bonbons de chocolat « pré-fermés » mais non scellés. « À *condition que leur emballage ne soit pas scellé notamment par un cellophane ou un papier cadeau ou un ruban, ces produits peuvent être assimilés à des denrées vendues non préemballées. En effet, pour des raisons d'hygiène ou de présentation, ces ballotins sont fermés à l'avance avec un système de fermeture qui permet de les ouvrir facilement afin de modifier, le cas échéant, leur composition à la demande de l'acheteur* » (Note d'information DGCCRF n° 2006-190)

DENRÉES NON PRÉEMBALLÉES

Les denrées non préemballées sont les denrées présentées à la vente sans emballage. En dehors des denrées considérées comme non préemballées présentées ci-dessus, certains produits de chocolat et de confiserie font également partie de la catégorie des produits non préemballés :

- bonbons de chocolat de la taille d'une bouchée,
- napolitains (mini tablettes) et carrés de chocolat accompagnant le café, enveloppés individuellement,
- napolitains emballés individuellement pour des raisons d'hygiène ou de présentation et généralement vendus au poids,
- carrés de chocolat (dominos) offerts aux clients en accompagnement du café et enveloppés individuellement,
- produits de la taille d'une bouchée, par exemple œufs, figurines, etc., même s'ils ont été recouverts d'un emballage individuel (pellicule, papier d'aluminium, etc.). En effet, il s'agit d'un emballage servant à protéger la denrée (hygiène) ou à la présenter en vue d'une vente à la pièce.

Ce document a été rédigé par le Centre Technique des Métiers de la Pâtisserie dans un but informatif. Toute erreur, omission involontaire ou mauvaise interprétation ne saurait engager la responsabilité du CTMP. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaires, font foi.

Mentions obligatoires d'étiquetage

Cas des produits vendus préemballés

Dans le cas général, la liste des mentions à faire apparaître de manière obligatoire sur l'étiquetage des denrées vendues pré-emballées est la suivante :

- dénomination de la denrée alimentaire et état physique s'il existe un risque de confusion (ex: décongelé),
- liste des ingrédients,
- allergènes à déclaration obligatoire,
- quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients,
- quantité nette,
- date de durabilité minimale ou date limite de consommation,
- conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation si les denrées requièrent des conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation,
- nom ou raison sociale et l'adresse de l'exploitant,
- pays d'origine ou lieu de provenance lorsqu'il est prévu, ou que son omission est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur,
- mode d'emploi, lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée,
- déclaration nutritionnelle (obligatoire à partir du 13 décembre 2016),
- numéro de lot,
- mentions spécifiques le cas échéant (ex: mentions spécifiques aux produits de chocolaterie, confiserie).

Cas des produits vendus NON préemballés

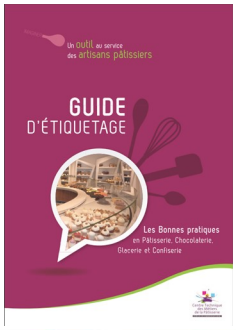
Dans le cas général, les mentions obligatoires qui doivent être mises à disposition sur les denrées vendues non préemballées sont les suivantes :

- dénomination de vente et état physique du produit s'il existe un risque de confusion,
- allergènes à déclaration obligatoire (obligatoire depuis le 13 décembre 2014)
- mentions spécifiques le cas échéant.

Accessibilite et lisibilité de l'information

- Les informations obligatoires doivent être facilement accessibles pour le consommateur. Concernant les denrées vendues préemballées, elles doivent figurer directement sur l'emballage ou sur une étiquette attachée à celui-ci. Pour les denrées vendues en vrac, les informations doivent être accessibles sur une étiquette/affichette présentée à proximité du produit.
- Un critère de lisibilité est imposé au niveau de la taille des caractères pour les étiquettes des produits préemballés (obligatoire à partir du 13 décembre 2014).
- Les informations obligatoires doivent apparaître dans une langue facilement compréhensible par les consommateurs dans le pays où elles sont commercialisées. Ces mentions peuvent être indiquées en plusieurs autres langues si besoin.

Outils & Formations


Un outil au service des artisans pâtissiers
GUIDE D'ÉTIQUETAGE
Les Bonnes pratiques de Pâtisserie, Chocolaterie, Glacerie et Confiserie

Afin de connaître dans le détail les modalités d'étiquetage applicables aux produits de pâtisserie, le CTMP a rédigé un Guide d'Etiquetage dédié à l'univers de l'artisan pâtissier (diffusion prévue pour le premier semestre 2013).

Le CTMP propose également des formations spécifiques à l'étiquetage des produits de pâtisserie (programme téléchargeable à l'adresse: www.patisserie-artisanale.com, rubrique CTMP).

Pour plus d'information, n'hésitez pas à nous contacter:

- par téléphone: 01 40 89 96 70 ou par mail à l'adresse: contact@ctmp.org.